



PASCAL

Grossier in vlees!

ALS JE BLIFFT

DE WINTERBOX

boordevol met vlees!



WAT ZIT ER IN DEZE BOX?



ROOKWORST

Een lekkere gerookte worst, zoals deze bedoeld is.

Bereiding:

Maak de rookworst warm door deze in koud water op te zetten en ca. 20-25 minuten te wellen (garen) in net niet kokend water.

Serveersuggestie:

Voor bij de boerenkool, zuurkool of hutspot.



SHOARMA REEPJES

Varkensvlees in dunne reepjes gekruid met shoarmakruiden.

Bereiding:

Roerbak de reepjes shoarmavlees in ca. 8-10 minuten op een hoog vuur.

Serveersuggestie:

Serveer de shoarma in een pitabroodje met knoflooksaus en rauwkost.



VARKENSROLLADE

Een lekkere schouderfiletrollade. Deze varkensrollade is panklaar, dat wil zeggen dat hij al is gezouten en gekruid.

Bereiding:

Braad de varkensrollade aan alle zijden mooi bruin. Voeg een beetje vocht toe aan de pan, bijvoorbeeld 1dl warme bouillon. Laat het vlees vervolgens met het deksel op de pan ca. 45 minuten zachtjes stoven. Tot slot denk je het vlees af met folie op de snijplank, waar je het ca. 10 minuten laat rusten.

Serveersuggestie:

Ga eens voor verse worteltjes als groente. De lekkere jus smaakt heerlijk bij gekookte aardappelen.



BALKENBRIJ

Een echt Oudhollands gerecht. Het vlees van balkenbrij wordt gebonden met boekweitmeel en gaat dan in een pasvorm en wordt ten minste een halve dag gekoeld.

Bereiding:

Snij plakken van de balkenbrij en bak deze voor het serveren even op.

Serveersuggestie:

Lekker met een beetje zout en op roggebrood.



VERSE WORST

Een fijne varkensbraadworst.

Bereiding:

Schroei de worst eerst dicht in hete boter. Braad het daarna ongeveer 15 minuten.

Serveersuggestie:

Lekker bij aardappelpartjes met broccoli.



RUNDERGEHAKT*

100% gemalen rundvlees voor de lekkerste gehaktballen of pastasaus.

Bereiding:

Voor het maken van de lekkerste gehaktballen kneed je het rundergehakt in een mengkom met kruiden. Draai hier vervolgens een aantal even grote gehaktballen. Braad de gehaktballen vervolgens rondom goudbruin. Om ze goed gaar te laten worden, doe je de deksel schuin op de pan tijdens het braden. Zo voorkom je dat je de ballen te veel gaat koken.

Serveersuggestie:

Ook lekker op een broodje met mayonaise.



SPEKLAPPEN

Afkomstig van het buikspek van het varken. De speklappen zijn zonder zwaard en zonder marinade.

Bereiding:

Bak de speklappen aan beide kanten lekker bruin gedurende 7-10 min.

Serveersuggestie:

Kies eens voor Babi Pangang met speklapjes in smalle reepjes.

SUCADE*

De naam sucade komt van het peesje dat door het vlees loopt. Het peesje lijkt na bereiding op sukade (geconfijt fruit) en is ook eetbaar. Dit geeft sucadelapjes zijn typische smaak en structuur.

Bereiding:

Sucade is echt stoofvlees en is prima te gebruiken voor een stoofgerecht. Stoof het vlees gedurende zo'n 120-160 min. Braad het eerst even aan zodat het rondom dichtgeschroeid is. Laat het vervolgens rustig verder gaar worden in een gesloten pan, op een laag tot matig vuur. Je kunt er ook voor kiezen om het vlees te smoren. Dit is eigenlijk hetzelfde als stoven, maar dan met minder vocht.

Serveersuggestie:

Probeer het eens met aardappelpuree en rode kool met zelfgemaakte appelmoes.



DROGE WORST*

Een lekkere droge varkensworst met kruidnagel. Eerst zorgvuldig gerijpt en daarna langzaam gedroogd.

Bereiding:

Droog de worst nog een paar dagen door deze op een koeler en droge plekke hangen. Snijd vervolgens dunne schuine plakjes voor het lekkerste resultaat.

Serveersuggestie:

Lekker bij de borrel.


PASCAL
Grossier in vlees!

* DEZE PRODUCTEN VIND JE ALLEEN IN DE UITGEBREIDE WINTERBOX





PASCAL

Grossier in vlees!

OVER PASCAL

Opgegroeid met vlees als onderwerp van gesprek aan de keukentafel ging Pascal al op jonge leeftijd zijn opa en vader achterna de vleeswereld in. Vanuit vakmanschap weet hij vers vlees te verwerken tot de lekkerste vleesproducten. Daarbij kiest Pascal bewust voor vlees rechtstreeks van de boer. Goed van smaak en van prima kwaliteit!



DE WINTERBOX



Tel.: 06 - 48 251 243 • info@pascalganzeboom.nl • www.pascalganzeboom.nl